

PINOT GRIS GRAND CRU GLOECKELBERG



Classificazione: Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée

Zona di Produzione: Gloeckelberg è il nome dei vigneti dalla denominazione Alsace Grand Cru, divisi tra i comuni di Rodern e di SaintHippolyte in Alsazia, Francia nord-orientale. Composizione del terreno: sabbia e arenaria.

Uve: 100% Pinot Gris

Vinificazione: L'uva raccolta viene diraspata e pigiata; dopo una leggera pressatura, il mosto che si ottiene viene fatto fermentare con lieviti selezionati a 16-18°C. Ultimata questa fase, il vino viene stoccato in serbatoi di acciaio inox dove affina fino all'imbottigliamento.

Longevità: Più di 10 anni

Note di Degustazione: Alla vista: il Pinot Grigio possiede una bella veste gialla dorata quasi ambrata. All'olfatto: generalmente poco intenso ma di grande complessità aromatica, il Pinot Grigio sviluppa spesso tipiche note fumé: aromi di sottobosco, sarmenti bruciati, muschio, funghi, frutti secchi, albicocca, miele, cera d'api, panpepato... Di natura abbastanza segreta, il Pinot Grigio sprigiona tutta la sua complessità se viene versato in caraffa appena qualche istante prima di essere servito. Al gusto: è un vino pieno di nobiltà che presenta molta stoffa e un'ammirevole rotondità che sfiora talvolta un'opulenza lievemente amabile ma sempre sostenuta da una bella freschezza. L'equilibrio della sua potenza lo rende attraente.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C.

Abbinamenti: Il Pinot Gris è un vino con una forte personalità che si abbina bene a piatti dal gusto intenso. È il vino bianco alsaziano che accompagna con più brio le pietanze solitamente riservate ai vini rossi. L'abbinamento con selvaggina, marinata o meno, vitello, maiale, pollame, soprattutto se preparati con salse dal sapore marcato, arrostiti, rognoni, risotti, funghi, cereali (polenta, focacce di grano o mais ...) ne fa il vino dei piatti autunnali. In Alsazia

accompagna anche il famoso baeckeofoffe. L'equilibrio tra materia e freschezza gli permette di sublimare gli abbinamenti dolce/salato. Il foie gras, fresco, saltato in padella o preparato in conserva, viene esaltato dalla sua presenza. Tutte queste qualità fanno del Pinot Gris anche un delizioso vino da aperitivo.

Note: Una celebre leggenda sostiene che verso il 1565 il barone Lazare de Schwendi, che serviva la Casa d'Austria nella lotta contro i Turchi, riportò con sé in Alsazia alcune piante di vite dalla città di Tokay, in Ungheria. Proprietario di terreni nel Baden e in Alsazia, avrebbe ordinato di far moltiplicare le piante a Kientzheim (dove esiste ancora il suo castello, proprietà della Confrérie Saint Etienne). All'epoca infatti le regioni viticole dei paesi europei sognavano di produrre il pregiatissimo Tokay d'Ungheria, elaborato a partire dal vitigno Furmint. Ma, secondo le tesi di diversi ampelografi, è verosimile che il vitigno portato da Lazarre de Schwendi non corrispondesse al famoso vino ungherese. Con il nome di Grauer Tokayer, sarebbe stato sostituito con il Pinot Grigio originario della Borgogna e celebre per le sue qualità e per la facoltà di produrre vini molto concentrati. Oltre che per i suoi aspetti ampelografici e gustativi, il Pinot Grigio ha attirato l'attenzione del mondo vitivinicolo per la storia tormentata dei vari nomi attribuitigli. Chiamato Grauer Tokayer prima del 1870, fu nel corso dei secoli chiamato Tokay grigio, Tokay d'Alsazia, Tokay Pinot Grigio e infine, dal primo aprile 2007, Pinot Grigio.